ZRAZY WOŁOWE NADZIEWANE PIECZARKAMI

Dodano: 2010-01-01 17:40:16
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1430 razy.

60 dag wołowiny bez kości (zrazowa)
10 dag pieczarek
2 łyżki posiekanej naci pietruszki
2 ząbki czosnku
1 szklanka rosołu wołowego
10 dag cebuli
1/4 szklanki śmietanki (9% tłuszczu)
sól
pieprz
sok cytrynowy lub zaprawa cytrynowa

Mięso oczyścić z błon i ścięgien, umyć, osuszyć, pokrajać w plastry, zbić tłuczkiem. Każdy plaster natrzeć czosnkiem przeciśniętym przez praskę. Pieczarki umyć, oczyścić, posiekać jak najdrobniej, skropię sokiem cytrynowym (1/2 łyżki), wymieszać z posiekaną pietruszką, przyprawię do smaku solą. Przygotowane pieczarki rozłożyć równomiernie na płatach mięsa, zwinąć w ścisłe rulony, przycisnąę, lekko obrumienić na patelni do smażenia bez tłuszczu. Posolić, przełożyć do rondla, dodać drobno pokrajaną cebulę, oprószyć solą i pieprzem, skropić wrzącą wodą. dusić pod przykryciem na małym ogniu. Do miękkiego mięsa dodać śmietankę, zagotować, sos przyprawić do smaku solą i pieprzem. Gotową potrawę wyłożyć na salaterkę, polać sosem. Podawać z ziemniakami purée i zieloną sałatą lub z surówką z pomidorów.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD